



Hygiène en industrie agroalimentaire

Objectifs

- A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :
- Expliquer ce qu'est la sécurité alimentaire et ses impacts
 - Identifier les points critiques de la ligne de production
 - Identifier les sources de contamination et établir des liens de cause à effet les contaminations et la gestion de la qualité hygiénique des produits
 - Participer à des contrôles d'hygiène

Contenus

- Les principes réglementaires
- Les dangers
- Les sources de contamination
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Le nettoyage et la désinfection

Méthodes et outils

- Séances de formation en salle
- Dossiers techniques remis aux stagiaires
- Etudes de cas concrets – jeux pédagogiques

Pré-requis

Connaissance du milieu industriel

Durée

7 à 14 heures

Date

Nous contacter

Gestes professionnels

Pratique en atelier

Evaluations

QCM

Contact



Nathalie CHIRON – Chargée d'ingénierie IAA
CFPPA AgriCampus Laval

341 route de Saint Nazaire – CS 81319 – 53013 LAVAL CEDEX
e-mail : nathalie.chiron@educagri.fr **02 43 68 24 97**
www.agricampus-laval.fr